

Ceretolà

Vino Bianco Frizzante

DESCRIZIONE

Vino classico frizzante bianco, da uve di trebbiano. Questo vino è allegro e vivace, si abbina piacevolmente a tutti gli antipasti a base di pesce. Viene servito ad una temperatura 8-10 °C.

SCHEMA TECNICA

Vitigno: Trebbiano

Denominazione: vino da tavola

Resa per ettaro: 75 q.li

Coltivazione: 200 M. s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot

Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: tanks in acciaio

Elevazione: tanks in acciaio

Colore: giallo paglierino

Profumo: fiori

Gusto: fruttato

Abbinamenti: aperitivi, stuzzichini, piatti a base di pesce

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Formato bottiglia: 0,75 lt

Alcool (% vol.): 11,50



Ceretolà

Sparkling white wine

DESCRIPTION

Classic white sparkling wine, made from Trebbiano grapes. This wine is cheerful and lively, pleasantly paired with all fish-based appetizers. It is served at a temperature of 16-18°C.

TECHNICAL SHEET

- Grape variety:** Trebbiano
Denomination: table wine
Yield per ht: 75 quintals
Cultivation: 200 M. s.l.m.
Training system: guyot
Harvest time: first decade of September
Vinification: steel tanks
Elevation: steel tanks
Color: straw yellow
Bouquet: flowers
Taste: fruity
Food pairings: aperitifs, appetizers, fish dishes
Serving temperature: 8-10 °C
Bottle size: 0.75 lt
Alcohol (% vol.): 11,50

